



# ZeroZero

- ✓ **Farine 00 e macinate a pietra**
- ✓ **Rispetto dei tempi di prefermentazione “poolish” di 14 ore**
- ✓ **Minimo di 48 ore di maturazione dell’impasto**
- ✓ **Passata di pomodoro biológico**


## PIZZE

<b>Margherita</b> 	11
tomate, mozzarella fiordilatte e manjeriçao	
<b>Marinara</b> 	9,5
tomate, alho, oregãos e manjeriçao	
<b>Prosciutto crudo di Parma 18 mesi e Funghi</b>	16,5
tomate, mozzarella fiordilatte, presunto de parma 18 meses e cogumelos	
<b>Diavola</b> 	15,5
tomate, mozzarella fiordilatte, ventricina calabrese picante e manjeriçao	
<b>Tonno e Cipolla</b>	14,5
tomate, mozzarella fiordilatte, atum, azeitonas taggiasche e cebola roxa	
<b>Capriccio</b>	15
tomate, mozzarella fiordilatte, fiambre, cogumelos e alcachofras	
<b>Prosciutto Arrosto e Funghi</b>	13,5
tomate, mozzarella fiordilatte, fiambre e cogumelos	
<b>Funghi</b> 	12,5
tomate, mozzarella fiordilatte, cogumelos e oregãos	
<b>Parmigiana</b> 	14
tomate, mozzarella fiordilatte, beringela, parmigiano reggiano 16 meses e manjeriçao	
<b>5 Formaggi</b> 	16,5
mozzarella fiordilatte, gorgonzola, fontina, asiago, parmigiano reggiano 16 meses e manjeriçao	
<b>Formaggiosa</b> 	13,5
tomate, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, espinafres e nozes	
<b>Ortolana</b> 	15
tomate, mozzarella fiordilatte, beringela, courgette, pimentos, cogumelos e parmigiano reggiano 16 meses	
<b>Primavera</b> 	15,5
tomate, mozzarella di bufala Campana DOP, tomate cereja marinado e manjeriçao	
<b>Salsiccia e Provola Affumicata</b>	16,5
mozzarella fiordilatte, salsicha, queijo provola fumado, tomate cereja marinado e alecrim	
<b>A gusto</b>	PV
Base (tomate e mozzarella fiordilatte) + ingredientes	


## PIZZE SPECIALI

<b>Fumè</b>	17
tomate, mozzarella fiordilatte, speck e queijo provola fumado	
<b>Di Graziano</b> 	17
tomate, mozzarella fiordilatte, ventricina calabrese picante, queijo taleggio e cebola roxa	
<b>Montanara</b>	18
tomate, mozzarella fiordilatte, cogumelos porcini, queijo asiago e speck	
<b>Tartufi e Porcini</b> 	18
mozzarella fiordilatte, cogumelos porcini, queijo asiago e creme de trufa preta	
<b>Pugliese</b>	18,5
tomate, mozzarella fiordilatte, presunto de parma 18 meses, ricota, ovo e parmigiano reggiano 16 meses	
<b>Bresaola</b>	18,5
tomate, mozzarella fiordilatte, bresaola e parmigiano reggiano 16 meses	
<b>Soprèssa Vicentina e Pecorino</b>	14,5
tomate, mozzarella fiordilatte, soprèssa e pecorino	
<b>Prosciutto crudo di Parma e Bufala Campana DOP</b>	18,5
tomate, mozzarella di bufala Campana DOP, presunto de parma 18 meses e rúcula	
<b>Pancetta e Pecorino</b>	18
tomate, mozzarella fiordilatte, pancetta e queijo pecorino	
<b>Salsiccia e Friarielli</b> (in stagione)	15
mozzarella fiordilatte, salsicha, parmigiano reggiano 16 meses e grelos	
<b>Fichi e Prosciutto crudo di Parma</b> (in stagione)	17,5
mozzarella fiordilatte, figos e presunto de parma 18 meses	




## CALZONI

<b>Classico</b>	17
tomate, mozzarella fiordilatte, ricota, soprèssa vicentina, fiambre e ovo	
<b>Bologna</b>	14
tomate, mozzarella fiordilatte, mortadela e cogumelos	
<b>Franceschini</b> 	18,5
tomate, mozzarella fiordilatte, ragu, ventricina calabrese picante e azeitonas taggiasche	







## ANTIPASTI

<b>Carpaccio di Manzo</b>	12,5
com rúcula, pistácio e queijo pecorino	
<b>Carpaccio di Tonno</b>	12,5
com rúcula, citrinos e azeite de limão	
<b>Burrata con Prosciutto crudo di Parma 18 mesi</b>	17
e azeite de manjeriçao	
<b>Arancini</b>	8
de arroz siciliano, recheado com ragu e ervilhas	
<b>Bresaola</b>	15,5
com rúcula, alcaparras, tomate seco e queijo Pecorino	
<b>Frittura di Calamari</b>	10
com pimentos, courgette, beringela, cenoura e brócolos	
<b>Panzanella</b> 	10
esmagada de pão na panela com tomate, azeite, pepino, pimento e queijo de cabra	

## INSALATE

<b>Caprese</b> 	10
mozzarella di bufala Campana DOP, tomate e manjeriçao	
<b>Verdure alla griglia</b> 	10
com queijo provola fumado e azeite	
<b>Pera e Gorgonzola</b> 	11
com rúcula, nozes e vinagrete de noz	
<b>Pancetta e Avocado</b>	13
com frango, coração de alface, parmigiano reggiano 16 meses, croutons de alho e vinagrete de mostarda	
<b>Couscous di Gamberi e Legumi</b>	14
<b>Quinoa con Tonno e Melograno</b>	15
com chalota e sementes de abóbora	

## PASTA

<b>Spaghetti ai Gamberi e Peperoncino</b> 	14,5
<b>Linguine alle Vongole</b>	14,5
<b>Rigatoni al Ragù</b>	13
<b>Tagliatelle alla Carbonara</b>	13
<b>Penne con Verdure alla Griglia</b>  	13
e pesto de tomate seco	
<b>Ravioli di Ricotta e Spinaci</b> 	14
<b>Ravioli di Vitello e Funghi</b>	15,5
<b>Gnocchi al Pomodoro</b> 	13
<b>Lasagna Portofino</b> 	16

# ZeroZero

- ✓ **Farine 00 e macinate a pietra**
- ✓ **Rispetto dei tempi di prefermentazione “poolish” di 14 ore**
- ✓ **Minimo di 48 ore di maturazione dell'impasto**
- ✓ **Passata di pomodoro biologico**

## ANTIPASTI

<b>Carpaccio di Manzo</b> with rocket, pistachio and pecorino cheese	11,5
<b>Carpaccio di Tonno</b> with rocket, citrus and basil oil	12
<b>Burrata con Prosciutto crudo di Parma 18 mesi</b> and basil oil	16
<b>Arancini</b> of sicilian rice, stuffed with ragu and peas	7
<b>Bresaola</b> with capers, dried tomato and pecorino cheese	14,5
<b>Frittura di Calamari</b> with courgette, eggplant, carrots and broccoli	9
<b>Panzanella</b> bread crushed with tomato, olive oil, cucumber, peppers and goat cheese	9

## INSALATE

<b>Caprese</b> mozzarella di bufala Campana DOP, tomato and basil	9
<b>Verdure alla griglia</b> with smoked provola cheese and olive oil	9
<b>Pera e Gorgonzola</b> with rocket, walnuts and walnut vinaigrette	10
<b>Pancetta e Avocado</b> with chicken, lettuce heart, Parmigiano Reggiano 16 months, garlic croutons and mustard vinaigrette	12
<b>Couscous di Gamberi e Legumi</b>	13
<b>Quinoa con Tonno e Melograno</b> with shallot and pumpkin seeds	14

## PASTA

<b>Spaghetti ai Gamberi e Peperoncino</b>	13,5
<b>Linguine alle Vongole</b>	13,5
<b>Rigatoni al Ragù</b>	12
<b>Tagliatelle alla Carbonara</b>	12
<b>Pappardelle Cacio e Pepe</b>	12
<b>Penne con Verdure alla Griglia</b> and dried tomato pesto	12
<b>Ravioli di Vitello e Funghi</b>	14,5
<b>Gnocchi al Pomodoro</b>	12
<b>Lasagna Portofino</b>	15

## PIZZE

<b>Margherita DOP</b> tomato sauce, mozzarella di bufala Campana DOP and basil	11,5
<b>Marinara</b> tomato sauce, garlic, oregano and basil	8,5
<b>Prosciutto crudo di Parma 18 mesi e Funghi</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, Parma prosciutto 18 months and mushrooms	14,5
<b>Diavola</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, spicy Calabrian ventricina and basil	13,5
<b>Tonno e Cipolla</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, tuna, taggiasche olives and red onion	12,5
<b>Capriccio</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham, mushrooms and artichokes	13
<b>Prosciutto Arrosto e Funghi</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ham and mushrooms	11,5
<b>Funghi</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, mushrooms and oregano	10,5
<b>Parmigiana</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, eggplant, parmigiano reggiano 16 months and basil	12
<b>5 Formaggi</b> mozzarella fiordilatte, gorgonzola, fontina, asiago, parmigiano reggiano 16 months and basil	14,5
<b>Formaggiosa</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, spinach and nuts	11,5
<b>Ortolana</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, eggplant, courgette, peppers, mushrooms and parmigiano reggiano 16 months	13
<b>Primavera</b> tomato sauce, mozzarella di bufala Campana DOP, marinated cherry tomato and basil	13,5
<b>Salsiccia e Provola Affumicata</b> mozzarella fiordilatte, sausage, smoked provola cheese, cherry tomato and rosemary	14,5
<b>A gusto</b> Base (tomato sauce and mozzarella fiordilatte) + ingredients	VP

## PIZZE SPECIALI

<b>Fumè</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, speck and smoked provola cheese	15
<b>Di Graziano</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, spicy Calabrian ventricina, taleggio cheese and red onion	15
<b>Montanara</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, porcini mushrooms, asiago cheese and speck	16
<b>Tartufi e Porcini</b> mozzarella fiordilatte, porcini mushrooms, asiago cheese and black truffle cream	16
<b>Pugliese</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, parma prosciutto 18 months, ricotta, egg and parmigiano reggiano 16 months	17,5
<b>Bresaola</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, bresaola and parmigiano reggiano 16 months	17,5
<b>Soprèssa Vicentina e Pecorino</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, sopressa and pecorino cheese	12,5
<b>Prosciutto crudo di Parma e Bufala Campana DOP</b> tomato sauce, mozzarella di bufala Campana DOP, parma prosciutto 18 months and rocket	18,5
<b>Pancetta e Pecorino</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, pancetta and pecorino cheese	16
<b>Salsiccia e Friarielli</b> (in stagione) mozzarella fiordilatte, sausage, parmigiano reggiano 16 months and turnip greens	13
<b>Fichi e Prosciutto crudo di Parma</b> (in stagione) mozzarella fiordilatte, figs and parma prosciutto 18 months	15,5

## CALZONI

<b>Classico</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ricotta, sopressa Vicentina, ham and egg	15
<b>Bologna</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, mortadella and mushrooms	12
<b>Franceschini</b> tomato sauce, mozzarella fiordilatte, ragu, spicy Calabrian ventricina and taggiasche olives	17